

Geschmortes Kaninchen 6 in Buttermilch-Salbeisoße (für vier Personen)

1 Kaninchen ca. 1,5 kg
250 g kleine Zwiebeln
1 Zweig frischer Salbei oder 1 Teelöffel getrockneter
3 Esslöffel Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 Esslöffel Mehl
3/8 Liter Buttermilch
2 Esslöffel Weinbrand

Das Kaninchen abspülen, trocken tupfen und in acht Teile zerlegen. Zwiebeln abziehen und halbieren. Zwiebeln und die Hälfte der Salbeiblätter in heißem Öl andünsten. Herausnehmen. Kaninchenteile im Bratfett rundherum anbraten. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Zwiebeln, Salbei und Buttermilch zugeben. Im geschlossenen Topf etwa eine Stunde schmoren. Die Soße mit Weinbrand, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Salbeiblätter unterrühren.

Dazu: Kartoffeln